

**Productos tradicionales para la nueva cocina**

Javier Lebrero (izq.) conversa con Sofía Collazos, ayer, en la presentación de la Semana de la Cocina a los medios./KAMARERO

**Treinta establecimientos hosteleros participan en la XV Semana de la Cocina**

C.G.Q. - Segovia

Los productos tradicionales volverán a mostrarse bajo el prisma de la nueva cocina, en una nueva edición de la Semana de la Cocina Segoviana, que alcanzará su XV edición entre las jornadas del 26 de febrero y el 11 de marzo, organizada por la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS).

Ayer, las instalaciones del instituto La Albuera acogieron un año más la presentación a los medios de comunicación segovianos de la iniciativa, con una degustación de distintos platos, selección de menús de los restaurantes participantes en la semana.

De este modo, caviar de sopas de ajo, polvo de jamón y crujiente de pan; pasta fresca en ravioli asado con mollejas de lechal y caldo concentrado de atún; lubina salvaje del Cantábrico asada en jugo meloso con ragut de alcachofas y salsifis; o presa de ibérico asada a la parrilla con queso suave, canutillo de pan, jugo de fruta y foie son algunos platos que se encontrarán en los variados menús de treinta establecimientos hosteleros que participan en la semana.

Así, muchos segovianos esperan a que lleguen estas jornadas para degustar los platos que se elaborarán en los fogones de estos restaurantes.

"Hay demanda e inquietud de los segovianos, que están un poco expectantes para ver cómo van a ser los menús", apuntó el presidente de la AIHS, Javier Lebrero. En este sentido, apuntó que "el primer destinatario" de la semana son los propios segovianos.

Añadió Lebrero que "el objetivo principal de la semana es dar a conocer y promocionar la restauración tan magnífica con la que contamos en esta provincia, tan rica y que tanta fama nos da". Se trata, además, de mostrar "lo menos conocido de nuestra cocina, las nuevas preparaciones", continuó.

"Huímos un poco, no del producto tradicional, pero sí de la elaboración tradicional", subrayó el presidente de la AIHS, quien aseguró que la Semana de la Cocina está "bastante consolidada".

Sobre los menús, comentó que "hay una gran variedad" y cifró en su precio entre los 35 y los 45 euros, en general, dependiendo de los establecimientos, si bien, alguno supera esas cantidades. Estimó que estos precios son proporcionales, "teniendo en cuenta que son menús muy elaborados, con una cocina muy avanzada, con productos caros".

**Participantes**

Duque

El Bernardino

El Huerto de San Roque  
El Rancho de la Aldegüela  
Hostería Ca, Techu  
Hotel Centro de Formación Náyade  
Hotel Puerta de Segovia  
Hotel Tryp Comendador  
La Casa Mudéjar Hospedería. El Fogón Serfardí  
La Cocina de Segovia. Hotel Los Arcos  
La Codorniz. Mesón Restaurante  
Mesón de Cándido  
Mesón Restaurante El Cordero  
Mesón Restaurante La Oficina  
Narizotas Restaurante  
Parador de Segovia  
Posada Mingaseda  
Restaurante Casares  
Restaurante Di-Vino  
Restaurante Convento de Mínimos  
Restaurante El Portón de Javier  
Restaurante José María  
Restaurante La Concepción  
Restaurante La Parrilla de Tejadilla  
Restaurante La Venta Vieja  
Restaurante Lago  
Restaurante Maracaibo 'Casa Silvano'  
Restaurante Panorámico La Postal  
Restaurante Villena  
Venta Magullo